



ROBLES ALJARAFE

Menús Navidad 2024

Menú 1

SELECCIÓN DE APERITIVOS EN MESA

- Bandeja de quesos: Gouda con comino, al vino tinto, brie y queso viejo de 2 años.
- Ensaladilla de ahumados.
- Cola de langostino en témpura crujiente para mojar en mahonesa de chipotle.

PLATO PRINCIPAL

- Costillar glaseado acompañado de arroz meloso y alioli.

POSTRE

- Pastelería artesana de nuestra colección Navidad 2024.
Insignia café de autor selección exclusiva de Robles.

BEBIDAS

- Cerveza Cruzcampo y Cerveza sin alcohol.
- Refrescos variados y agua Mineral.
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino Tinto Rioja Crianza

INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE + DJ

65,00 € + 10 % IVA



Menú 2

SELECCIÓN DE APERITIVOS EN MESA

- Coca con pimiento asado y boquerón en vinagre.
- Huevos estrellados con bacalao al ajillo y patata.
- Pincho de ave satay con crema de mango.

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

- Delicias de ibérico en salsa de setas de temporada.
- Salmón fresco al horno con mostaza y avellanas, y guarnición de boniato especiado.

POSTRE

- Pastelería artesana de nuestra colección Navidad 2024.
Insignia café de autor selección exclusiva de Robles.

BEBIDAS

- Cerveza Cruzcampo y Cerveza sin alcohol.
- Refrescos variados y agua Mineral.
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino Tinto Rioja Crianza

INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE + DJ

69,00 € + 10 % IVA



Menú 3

SELECCIÓN DE APERITIVOS EN MESA

- Tacos de queso manchego, salchichón y chorizo ibérico.
- Tortas de aceite con crema de foie de oca y frambuesas.
- Taco de merluza y croquetas de bogavante.

PRIMER PLATO

- Terrina de cangrejo de mar con salmón ahumado y vinagreta de frutos rojos.

SEGUNDO PLATO

- Solomillo ibérico wellington con cremoso de chantarella.

POSTRE

- Pastelería artesana de nuestra colección Navidad 2024.

Insignia café de autor selección exclusiva de Robles.

BEBIDAS

- Cerveza Cruzcampo y Cerveza sin alcohol.
- Refrescos variados y agua Mineral.
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino Tinto Rioja Crianza

INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE + DJ

73,50 € + 10 % IVA



Menú 4

SELECCIÓN DE APERITIVOS EN MESA

- Jamón ibérico, Caña de lomo y queso manchego.
- Anchoa de cantábrico sobre coco al romero y crema de payoyo.
- Hongos confitados sobre puré de patatas y yema de huevo.

PRIMER PLATO

- Bizcocho de coco con paté de ave y foie, y gelatina de vino dulce.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Solomillo de ternera brasa con jugo al aroma de oloroso y rollitos de judías.
- Mosaico de bacalao y algas a baja temperatura con salsa de lombarda.

POSTRE

- Pastelería artesana de nuestra colección Navidad 2024.

Insignia café de autor selección exclusiva de Robles.

BEBIDAS

- Cerveza Cruzcampo y Cerveza sin alcohol.
- Refrescos variados y agua Mineral.
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino Tinto Rioja Crianza

INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE + DJ

83,00 € + 10 % IVA



CONDICIONES COMIDAS/ CENAS DE NAVIDAD 2024

PARA REALIZAR LA RESERVA NECESITAMOS:

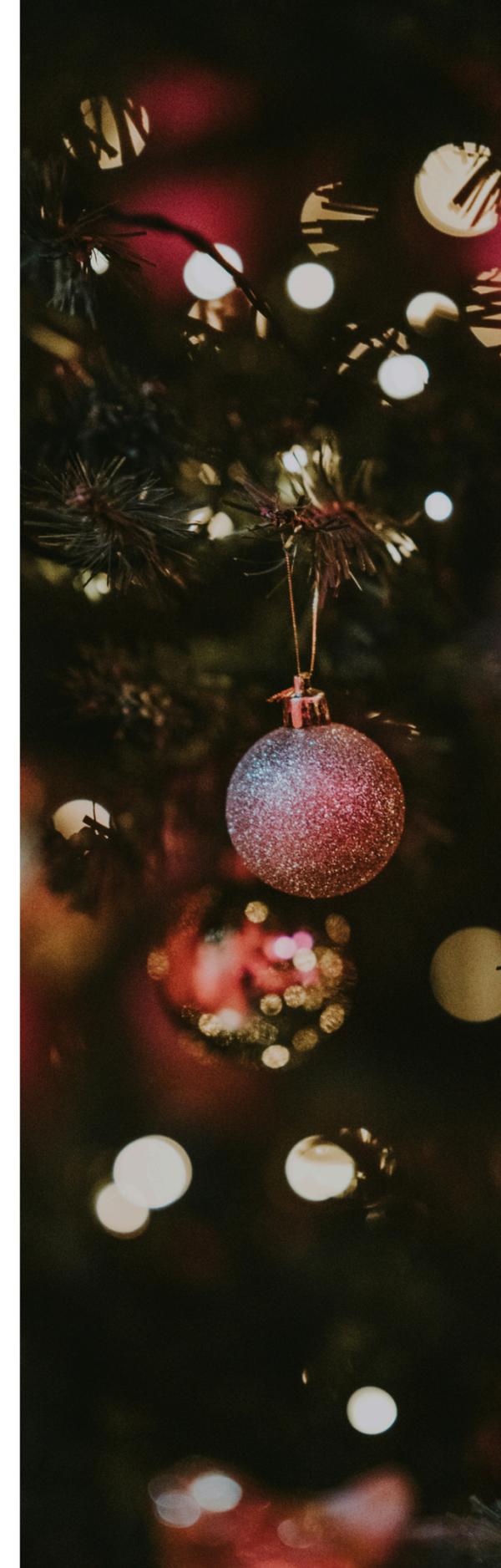
- El nombre de la empresa y una persona de contacto.
- Teléfono y correo electrónico.
- Número de personas, el cual se podrá modificar hasta 48h antes, este será el mínimo que se facture.
- La elección del plato en menús con opciones, se deberá hacer una vez confirmada la reserva.
- Anticipo, que será del 50% del total.
- Al finalizar almuerzo o cena se procederá al pago de la misma, antes de pasar a la zona de música. Se podrá abonar en efectivo o tarjeta de crédito.

DÍAS QUE TENDREMOS BARRA CON DJ SERÁN: (SIEMPRE QUE HAYA UN MÍNIMO DE 50 COMENSALES).

- Sábado 30 de noviembre
- Viernes 6 de diciembre
- Sábado 7 de diciembre
- Viernes 13 de diciembre
- Sábado 14 de diciembre
- Viernes 20 de diciembre
- Sábado 21 de diciembre

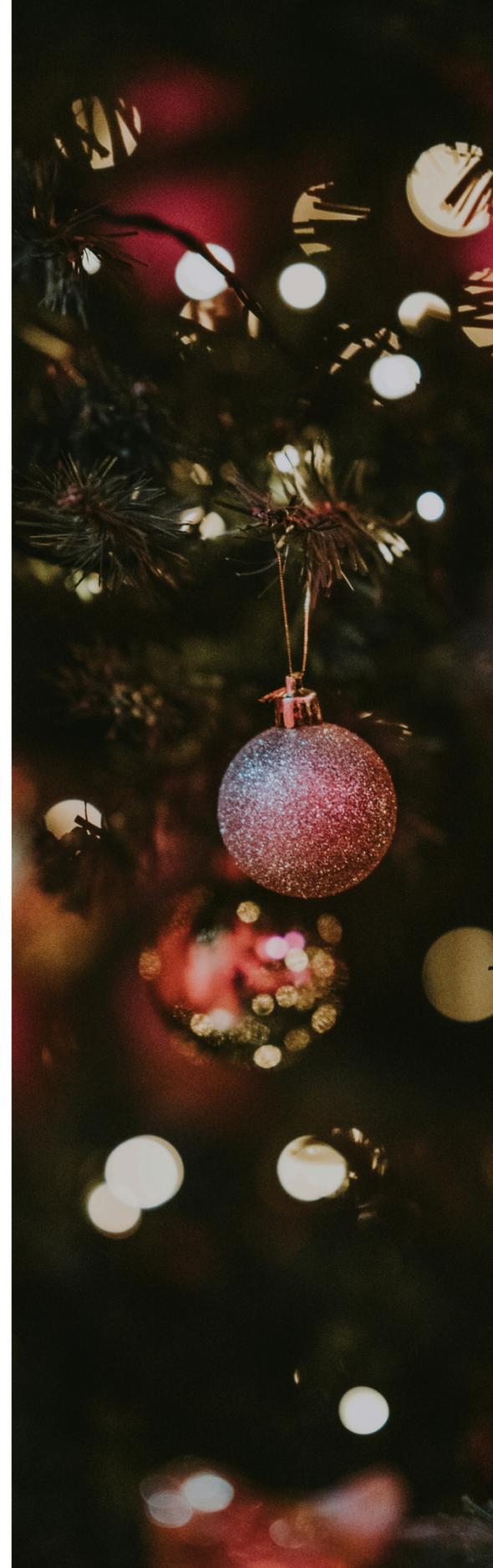
CONDICIONES PARA TENER MÚSICA EN OTROS DÍAS DIFERENTES A LOS MENCIONADOS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR:

- Mínimo de 50 cubiertos
- Precio barra libre 18,50€ + IVA
- Precio del DJ 350€ + IVA



CONDICIONES COMIDAS/ CENAS DE NAVIDAD 2024

- Precios de las copas en mesa 7,00€ + IVA combinados de primeras marcas, bebidas no reservas (este servicio no incluye acceso a la zona de baile).
- Robles | Grupo no se hace responsable de los objetos, regalos, bolsos, carteras u otros enseres personales que se dejen en las mesas o en cualquier otro lugar. Cada comensal deberá tener cuidado con sus pertenencias.
- Todas las bebidas que se consuman antes del evento, tanto en barra como en mesa serán cobradas aparte a precio de carta.
- El horario del DJ es de 17,30 a 20,30H para almuerzo y de 00:30 a 3:30H para cenas, por lo que deben hacer la reserva con tiempo para comer tranquilos y disfrutar del baile el máximo tiempo posible.
- Al finalizar la música se deberá abandonar el recinto.



The background of the page is a dark, blurred image of holly leaves and bright red berries. The berries are in sharp focus in the center-right, while the rest of the foliage is out of focus, creating a bokeh effect.

ROBLES | GRUPO

CONTACTO

Carmen Pérez. Directora Comercial

Lidia de la Torre. Ejecutivo Comercial

Javier Martínez. Ejecutivo Comercial

Teléfono: 954 21 31 50

comercial@roblesrestaurantes.com

C/ Placentines 2, 2º planta, 41004 Sevilla.

Teléfono 954 21 31 50

Fax· +34 954 56 44 79

comercial@roblesrestaurante.com

www.roblesbodas.com